AUSGABE 2024

SEAFOODIE

- EIN INSPIRIERENDES BUCH ÜBER DAS GOLD DER MEERE -







EIN GEMEINSAMES PROJEKT VON
ESSBERICHTE & ZEELANDIA VAN BELZEN

ESSBERICHTE
RESTAURANTFÜHRER

zeelandia
van Belzen

UNSERE EINZELNEN
SEAFOODIE-STATIONEN GIBT
ES IN DIESEM JAHR ALS VIDEO!

**EINFACH DEN JEWEILIGEN
QR-CODE SCANNEN!**

>> ZUM VIDEO <<





Ein inspirierendes Buch über Fisch & Meeresfrüchte. Top Produkte von top Küchenchefs top in Szene gesetzt.

EIN GEMEINSAMES PROJEKT VON

ESSBERICHTE RESTAURANTFÜHRER & ZEELANDIA VAN BELZEN

WWW.ESSBERICHTE.DE | WWW.ZEELANDIA-VAN-BELZEN.DE





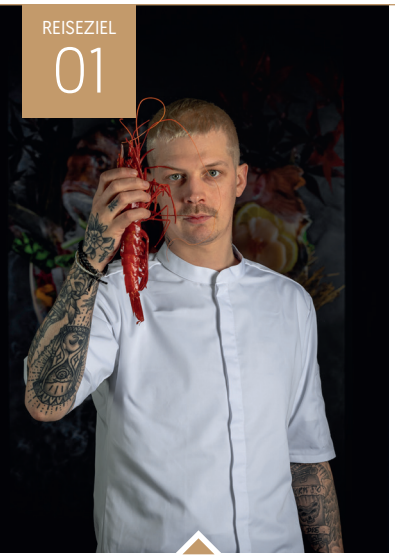
SEAFOODIE 2024

Als während der Corona-Pandemie zeitweise Stillstand in der Gastroszene herrschte, hatten wir die Idee, ein inspirierendes Buch zum Thema Fisch und Meeresfrüchte zu machen - mit top Produkten von top Küchenchefs top in Szene gesetzt. Gesagt, getan und der Zuspruch war riesengroß.
In diesem Jahr waren wir nun bereits zum vierten Mal auf unserer SEAFOODIE-Tour unterwegs, um wieder viele wunderbare Kreationen von diesmal 42 der besten Köchinnen und Köche unserer Region auf die Teller zu bringen. Und wir finden, das Ergebnis kann sich erneut sehen lassen.

Wir wünschen euch wie immer ganz viel Spaß beim Durchblättern und natürlich maximalen Genuss!

Herzlichst,
Christian van Belzen & Sascha Perrone

SEAFOODIE-TOUR 2024 - ÜBERSICHT



TOBIAS WEYERS
Carabinero
Seite 12



TOBIAS ROCHOLL
Bretonischer Steinbutt
Seite 16



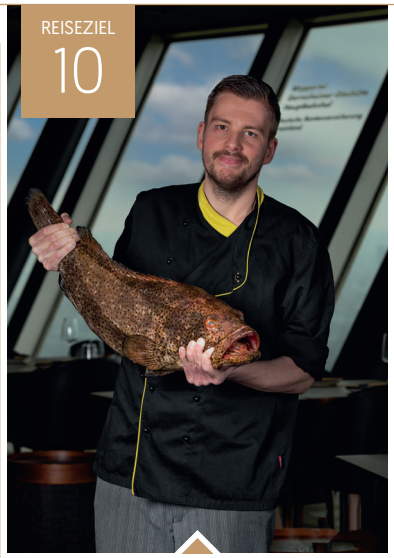
ALEXANDER HOPPE
Hamachi
Seite 20



JÜRGEN KETTNER
Kaisergranat
Seite 24



MARCEL FÖRSTER
Kabeljau
Seite 44



MARKUS GASZ
Giant Grouper
Seite 48



ALEXANDER WULF
Stör
Seite 52

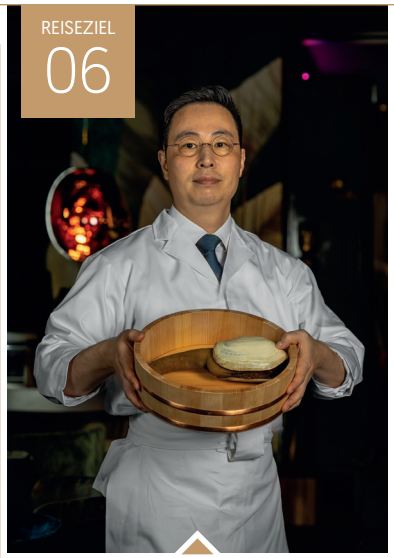


BENJAMIN KRIEGEL
Zander
Seite 56



EGOR HOPP
Jakobsmuschel

Seite 28



JAY LEE
Geo Duck

Seite 32



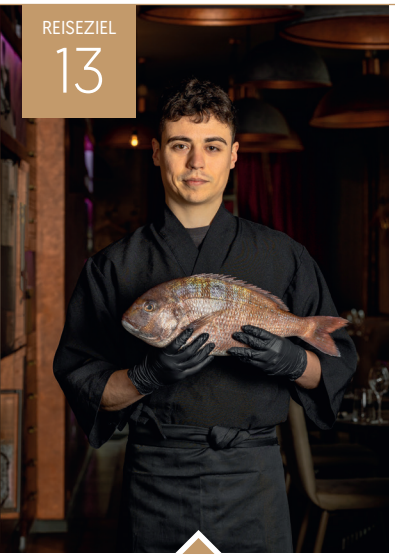
FRANCESCO SOLINAS
Meeräsche

Seite 36



JOSCHUA TEPNER
Saint Pierre

Seite 40



KRISTIYAN IVANOV
Japanische Dorade

Seite 60



LARS KLAPDOHR
Bretonische Seezunge

Seite 64



SASCHA MATIC
Pulpo

Seite 68



RUBEN BAUMGART
Waller

Seite 72

SEAFOODIE-TOUR 2024 - ÜBERSICHT



LEON HOFMOCKEL
Bretonischer Hummer
Seite 76



DOMINIK SCHAB
Adlerfisch
Seite 80



PIERRE BECKERLING
Flusskrebs
Seite 84



SASCHA STEMBERG
Saibling
Seite 88



MICHAEL REINHARDT
Bouillabaisse-Mix
Seite 108



RASMUS GAMERSCHLAG
Bretonische Jakobsmuschel
Seite 112



LUKAS SCHILD
Bretonischer Flusshecht
Seite 116



YOSHIZUMI NAGAYA
Königskrabbe
Seite 120



MIRKO GAUL
Bretonische Scholle
Seite 92



PHIL ZESSLER
Dorade Royal
Seite 96



JOHANNES LANGENSTÜCK
Nordseekrabbe
Seite 100



SIMON NAUELS
Aal
Seite 104



ANTOINE RICKUM
Bretonischer Rochen
Seite 126



DENNY NEUMANN
Bretonischer Glattbutt
Seite 130

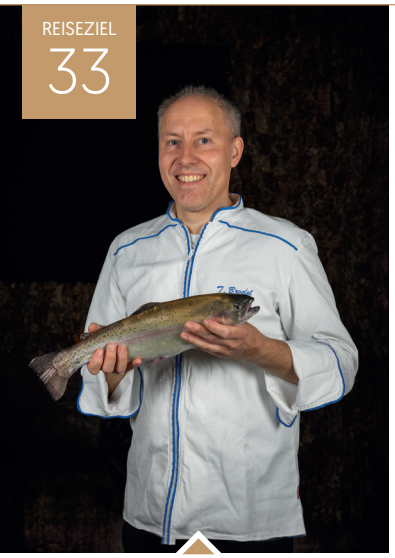


JONAS BRANDT
Goldforelle
Seite 134



MARIO SAITTA
Heuschreckenkrebs
Seite 138

SEAFOODIE-TOUR 2024 - ÜBERSICHT



THORSTEN BRODAL
Meerforelle
Seite 142



TORBEN SCHUSTER
Gambero Rosso
Seite 146



HANNES RADECK
Irish Mór Auster
Seite 150



PHILIPP LANGE
Weißer Heilbutt
Seite 154



MICHAEL SCHEIL
Sardine
Seite 176



THOMAS SCHANZ
Bretonsicher Seehecht & Dorade rosé
Seite 180



PHILIPP DIERGARDT
Languste

Seite 158



IBRAHIM LATIF
Wolfsbarsch

Seite 164



KENGO NISHIMI
Balfegó Bluefin Tuna

Seite 168



T. WERZEL & N. MENTING
Seeteufel

Seite 172

ÜBRIGENS:

DIE SEAFOODIE-TOUR KÖNNT IHR AUCH VIA SOCIAL MEDIA VERFOLGEN. ALSO SCHAUT VORBEI!

WWW.FACEBOOK.COM/ESSBERICHTE
WWW.INSTAGRAM.COM/ESSBERICHTE
WWW.YOUTUBE.COM/@ESSBERICHTE

TOBIAS WEYERS · RESTAURANT HANNAPPEL

CARABINERO

Rote Riesengarnele · Gambas Carabiniera · Brilliante



PRODUKT: Carabinero
LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Mittelmeer
FANGART: Netz

Der Carabinero gehört zu den exklusivsten und exquisitesten Kostbarkeiten des Meeres und wird zurecht die „Königin der Garnelen“ genannt. Wobei wir auf unserer **SEAFOODIE**-Tour noch einen draufsetzen und die Königinmutter mit von der Partie dabei hatten. Denn im Gegensatz zu den üblicherweise gleich nach dem Fang tiefgefrorenen Exemplaren haben wir für unsere Tour das Privileg, fangfrische Carabinero zu bekommen, die innerhalb eines Tages den Weg aus dem Meer zu Zeelandia nach Krefeld finden. Einfach nur ultrageil!
Beheimatet sind die Riesengarnelen im mittleren Ostatlantik, wo sie in einer Tiefe von 500 bis 700 Metern leben und dort wild gefangen werden. Sie sind nicht nur durch ihre stattliche Länge von bis zu 30 Zentimetern ein absoluter Hingucker, sondern fallen natürlich ganz besonders durch ihre tiefrote Farbe auf. Ihr ebenso rotes Fleisch ist fest, saftig und bringt ein unvergleichliches süßes, nussig-mildes Geschmackserlebnis mit sich.





TOBIAS WEYERS

Hannappel * · Essen

Im Restaurant Hannappel hat Küchenchef Tobias Weyers in den vergangenen Jahren seinen ganz eigenen, unverkennbaren Küchenstil entwickelt. "Meine Menüs gestalte ich als Gegenentwurf zur klassischen Küche. " Jung, locker, frisch und qualitativ hochwertig – das sind meine Markenzeichen. Ich verwende beispielsweise leichte Essenzen und Vinaigretten anstatt traditioneller Saucen.

>> ZUM VIDEO <<



TOBIAS ROCHOLL · FRITZ'S FRAU FRANZI

STEINBUTT

Scophthalmus maximus · Turbutt



PRODUKT: Steinbutt
LEBENSRAUM: u.a. Ostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Vendée
FANGART: Gillnet

Der Steinbutt zählt zu den Plattfischen und ist mit Sicherheit einer der edelsten Vertreter dieser Gruppe. Allein optisch ist er mit seiner ungewöhnlichen Körperform und den auf der linken Körperflanke liegenden Augen ein absoluter Hingucker. Aber seiner großen Beliebtheit erfreut der Steinbutt sich natürlich nicht wegen seines Aussehens, sondern aufgrund seines festen weißen Fleischs und seinem exzellenten Geschmack.
Das wunderbare Exemplar, welches wir für den **SEAFOODIE** mit an Bord hatten, wurde mit den kleinen Tagesbooten (petits bateaux) vor der Küste der Bretagne mit Stellnetzen gefangen.





TOBIAS ROCHOLL

FRITZ's FRAU FRANZI · Düsseldorf

Seit seinem Wechsel vom Ahrtal in die Landeshauptstadt hat **Tobias Rocholl** den Küchenstil des FRITZ's FRAU FRANZI im Hotel THE FRITZ kreativ, innovativ und konsequent in Richtung der modernen deutschen Küche entwickelt und das Restaurant dadurch zu einer der spannendsten kulinarischen Adressen in Düsseldorf gemacht.

>> ZUM VIDEO <<



ALEXANDER HOPPE · SHIRAZ

HAMACHI

Seriola quinqueradiata · *Buri*



PRODUKT: Hamachi
LEBENSRAUM: Nordwestpazifik
HERKUNFT: Japan (Aquakultur)
FANGART: Akuakultur- Ike-Jime

In Japan gilt Hamachi vor allem in Form von Sashimi oder Sushi als absolute Delikatesse. Zeelandia importiert den erstklassigen Premium-Hamachi aus nachhaltiger Aquakultur direkt aus Tokyo.
Dort sorgt die Verwendung von speziellem Futter, welches auf der Basis von natürlichen Inhaltsstoffen aus grünem Tee und Kombu-Seetang entwickelt wurde, für eine deutliche Verbesserung der Fleischqualität.

Geschlachtet werden die Tiere nach der Ikejime-Methode. Dies ermöglicht zum einen die Tiere schnell und respektvoll zu töten und sorgt zum anderem für eine absolute TOP-Qualität, da die Tiere vor dem Töten nahezu keinen Stress erleben und durch die spezielle Technik der Verarbeitung zusätzlich die Totenstarre weiter hinausgezögert wird.
Nicht zu verwechseln ist der Hamachi übrigens mit dem Hiramasa, also der Gelbschwanzmakrele *Seriola lalandi*. Auch wenn beide Fische sich zum Verwechseln ähneln und Hiramasa ebenfalls für Sashimi und Sushi verwendet wird, unterscheidet sich das Fleisch aufgrund der verschiedenen Lebensräume und der Fangart doch grundlegend.





ALEXANDER HOPPE

Shiraz * · Wuppertal

Das Shiraz ist als einziges Sternerestaurant in Wuppertal im wahrsten Sinne des Wortes der kulinarische Star der Stadt. Verantwortlich für die Küche ist Chef **Alexander Hoppe**, ein Qualitätsfanatiker mit einem guten Auge fürs Detail, der mittlerweile auch über die Stadtgrenzen hinaus für seine klassisch geprägte Küche mit vor allem asiatischen Einflüssen und präziser Anrichteweise bekannt ist.

>> ZUM VIDEO <<



JÜRGEN KETTNER · KETTNER'S KAMOTA

KAISERGRANAT

Nephrops norvegicus · Langoustine



PRODUKT: Kaisergranat
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer, Nordsee
HERKUNFT: Norwegen
FANGART: Pots and Traps

Mit dem 2/3er Kaisergrant versetzen wir Jahr für Jahr die Küchenchefs in Erstaunen und entfachen große Begeisterung, denn einen Kaisergranat der knapp 500 Gramm auf die Wage bringt und dabei sagenhafte 45 Zentimerter von der Scherenspitze bis zum Schwanzende misst, sieht man selbst in einer Sterneküche nicht jeden Tag.

Gefangen werden diese außergewöhnlichen Tiere ausschließlich mit Körben und nicht mit Netzen, wodurch der Stress für die Tiere auf ein absolutes Minimum reduziert wird. Außerdem bleiben sie durch die tägliche Leerung der Körbe völlig unbeschädigt.
Die drei Komponenten Fangart, Herkunft und tägliche Leerung der Körbe machen diesen Premium Kaisergranat zur Crème de la Crème unter den Kaiserhummern.
Der einsam lebende Höhlenbewohner hat einen süßen, milden Geschmack und ein festes und weißes Fleisch, was sich vor allem gegrillt und gebraten großer Beliebtheit erfreut.





JÜRGEN KETTNER

Kettner's Kamota * · Essen

Wenn du als Koch einen 500 Gramm Kaisergranat getoppt mit Perigord-Trüffeln auf einer Mangalitza-Spanferkelhaxn servierst, könnte man dies als mutig und gewagt beschreiben. Und genau das ist es, was den Erfolg von **Jürgen Kettner** in seinem Kamota ausmacht und wodurch er mit seiner "New Austrian" Küche in kürzester Zeit den Michelinstern nach Essen Werden geholt hat.



>> ZUM VIDEO <<

EGOR HOPP · SETZKASTEN

JAKOBS MUSCHEL

Pilgermuschel · Pecten maximus





PRODUKT: Jakobsmuschel
HERKUNFT: Norwegen
FANGART: Handgetaucht

"Handgetauchte Jakobsmuscheln: Ein kulinarisches Erlebnis aus der Tiefe"!

Im Norden Norwegens, wo die rauen Wellen des Atlantiks auf die steilen Fjordklippen treffen und schneebedeckte Berge das Panorama dominieren, lebt Roderick Sloan, , bekannt als „The Mad Scot“. Er ist ein renommierter Meeresfrüchtetaucher, der unter extremen Bedingungen handgetauchte Jakobsmuscheln aus dem Nordatlantik birgt. Diese Muscheln wachsen in kalten, klaren Gewässern, reifen langsam und entwickeln dadurch einen einzigartigen Geschmack. Sloan taucht in eisige Tiefen, um jede Muschel von Hand zu pflücken, was Kraft, Ausdauer und ein tiefes Verständnis des Meeres erfordert. Die Muscheln, fest in Textur und subtil im Geschmack, sind ein Stück norwegischer Wildnis und werden in den besten Küchen der Welt hochgeschätzt. Wenn Sie eine handgetauchte Jakobsmuschel genießen, schmecken Sie nicht nur eine Delikatesse, sondern auch die Geschichte von harter Arbeit und Naturverbundenheit.





EGOR HOPP

Setzaksten · Düsseldorf

Egor Hopp zählt zur Gilde der jungen kreativen und bis in die Haarspitzen motivierten Küchenchefs des Landes und entwickelt mit viel Leidenschaft und Kreativität konsequent den typischen "Setzkasten-Style" weiter. Dabei setzt er auf ein Zusammenspiel der bunten Lebensmittelvielfalt des Zurheide Feine Kost Marktes und Einflüssen aus seiner Heimat Kasachstan.

>> ZUM VIDEO <<



JAY LEE · JUNSUI

GEODUCK

Elefantenrüsselmuschel · Tresus capax



PRODUKT: Elefantenrüsselmuschel
LEBENSRAUM: Pazifik
HERKUNFT: Nordwestpazifik

Die Elefantenrüsselmuschel, auch als "Geoduck" bekannt, ist eine beeindruckende Muschelart, die besonders durch ihren langen, schaufelartigen Siphon auffällt, der bis zu einem Meter lang werden kann. Diese Muschel gehört zu den größten der Welt und kann ein Gewicht von bis zu 1,5 Kilogramm erreichen. Ihre Schale ist vergleichsweise klein und weiß, während der Siphon nicht vollständig in die Schale zurückgezogen werden kann.

Elefantenrüsselmuscheln leben vorwiegend in sandigen oder schlammigen Böden von Küstengewässern, vor allem im Nordwesten des Pazifiks, von Alaska bis Kalifornien. Sie graben sich tief in den Boden ein, wobei nur der Siphon an die Oberfläche ragt, durch den sie Wasser filtern und Nahrung aufnehmen.
In der Kulinarik, insbesondere in der asiatischen Küche, gilt die Elefantenrüsselmuschel als Delikatesse. Ihr Fleisch wird roh, als Sashimi oder kurz gegart serviert und wegen seines süßen, leicht knackigen Geschmacks geschätzt. Die hohe Nachfrage hat die Muschel zu einer lukrativen Ressource gemacht.





JAY LEE

Junsui · Meerbusch

Mit seinem Omakase-Konzept zählt Jay Lee zu den spannenden Newcomern im Rheinland. Lediglich sechs Gäste finden Platz in seinem Restaurant und erleben eine kulinarische Reise in eine ferne Kultur, wobei sie eine meisterliche Auswahl täglich wechselnder Sushi-Köstlichkeiten genießen.



>> ZUM VIDEO <<





FRANCESCO SOLINAS · LINGUINI

MEERÄSCHE

Mugilidae



PRODUKT: Meeräsche
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Pazifik
HERKUNFT: Mittelmeer

Die Meeräsche, auch als *Mugilidae* bekannt, ist eine Fischart, die durch ihren stromlinienförmigen Körper, die silbrig-graue Färbung und ihre kräftigen, oft gelben Flossen gekennzeichnet ist. Typisch für die Meeräsche ist der robuste, abgerundete Kopf und das Fehlen von Barteln. Sie kann bis zu 90 Zentimeter lang und bis zu 6 Kilogramm schwer werden.
Meeräschen sind anpassungsfähige Fische, die in Küstengewässern, Flussmündungen und gelegentlich auch in Brackwasser vorkommen. Sie bevorzugen seichte, küstennahe Gebiete und sind weltweit in tropischen und gemäßigten Zonen verbreitet, besonders im Mittelmeerraum und entlang der Küsten von Nord- und Südamerika.
In der Kulinarik ist die Meeräsche vor allem im Mittelmeerraum sehr geschätzt. Ihr festes, weißes Fleisch eignet sich gut zum Grillen, Braten oder für Eintöpfe. Besonders beliebt ist der Rogen der Meeräsche, der gesalzen und getrocknet als "Bottarga" eine Delikatesse darstellt. Die Vielseitigkeit und der kräftige Geschmack machen die Meeräsche zu einem beliebten Speisefisch.





FRANCESCO SOLINAS

Linguini · Düsseldorf

Was gibt es aus kulinarischer Sicht schöneres, als traditionelle Werte zu bewahren und mit modernen Einflüssen qualitätsbewusst und authentisch zu kombinieren. So macht es **Francesco Solinas** seit Jahren, was ihn zu einem der besten italienischen Köche in Düsseldorf macht. Und als Sarde weiß Francesco natürlich, wie man Fisch und Meeresfrüchte perfekt auf den Teller bringt.

>> ZUM VIDEO <<



JOSCHUA TEPNER · HANSE STUBE

SAINT-PIERRE

Zeus faber · *Petersfisch*



PRODUKT: Saint Pierre
LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer, Pazifik
HERKUNFT: Vendée
FANGART: Hook 'n' Line

Der Saint-Pierre, in Deutschland auch bekannt als Petersfisch, verdankt seinen Namen dem runden, schwarzen, oft gelb umrandeten Fleck auf seiner Flanke. Der Legende nach ist dies der Fingerabdruck des Apostels Petrus, welcher dem Fisch ein Goldstück aus dem Mund gezogen haben soll. Ich kenne zwar keinen Koch, der jemals eine Goldmünze in dem Fisch gefunden hätte, aber wir wollen der Geschichte einfach mal Glauben schenken.
Die Heimat dieses **SEAFOODIE** Saint-Pierre ist die von Wind und Meer umtoste Atlantikküste der Bretagne in Frankreich. Hier wird er nicht im großen Stil gefischt, sondern ist eher ein willkommener und geschätzter Beifang, den die Fischer nachts mit ihren kleinen Booten (petits bateaux) entlang der französischen Atlantikküste per Hook ‚n' Line aus dem Wasser fischen.
Sein weißes festes Fleisch ist von angenehmer Textur und äußerst fein im Geschmack.





JOSCHUA TEPNER

Hanse Stube · Köln

Das Restaurant Hanse Stube im 5-Sterne Excelsior Hotel Ernst ist die Gute Stube Kölns. Neben einem einzigartigen Ambiente und einem Service, der Maßstäbe setzt, schätzen die Gäste vor allem Joschua Tepners Küchenstil. Dieser basiert auf der französischen Haute Cuisine, welcher Joschua einen wunderbaren rheinländischen Touch verleiht.

>> ZUM VIDEO <<



MARCEL FÖRSTER · AGATA'S

KABELJAU

Gadus morhua



PRODUKT: Kabeljau
LEBENSRAUM: Nordatlantik, Nordpolarmeer, Ostsee
HERKUNFT: Island
FANGART: Hook 'n' Line

Sein milder, aber ausgeprägter Geschmack und sein mäßig festes Fleisch machen den allseits beliebten Kabeljau zu einem wahren Genuss. Von ganz besonderer Qualität ist der vor Island gefangene Kabeljau, der auch in diesem Jahr auf unserer **SEAFOODIE**-Tour mit von der Partie ist.
Dieser Kabeljau wurde nachhaltig aus den reinen Gewässern von Island gefangen und unter optimalen Bedingungen nach allerhöchsten Standards weiterverarbeitet.
Die Fanggebiete liegen in unmittelbare Nähe des nordeuropäischen Inselstaats, wodurch die kleinen Tagesbote (Dayboats - siehe auch Seite 10) ihren Fang täglich anlanden können. Der Fisch wird dann direkt weiterverarbeitet und noch am gleichen Abend zum Flughafen gebracht, was dafür sorgt, dass der Kabeljau bereits 48 Stunden nach dem Fang im Restaurant ankommt.
In Island wird Kabeljau übrigens immer mit der Hook-and-Line-Methode gefangen. Diese Fangart ist sehr nachhaltig, da sie die Belastung für den Kabeljaubestand reduziert und sehr wenig Beifang verursacht.





MARCEL FÖRSTER

Agata's * · Düsseldorf

Seit mittlerweile elf Jahren ist das Restaurant Agata's mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet und zählt mindestens genauso lange zu den außergewöhnlichsten Restaurants der Stadt. Vor zwei Jahren hat Chef **Marcel Förster** das Zepter am Herd übernommen und der Küche mit viel Fingerspitzengefühl seinen eigenen Stempel aufgedrückt.


>> ZUM VIDEO <<

MARKUS GASZ · QOMO

GIANT GROUPER

Epinephelus



PRODUKT: Giant Grouper
LEBENSRAUM: Pazifik
HERKUNFT: Indopazifik

Der Giant Grouper ist einer der größten Riffbewohner und beeindruckt mit seiner schieren Größe und Kraft. Diese Fischart kann bis zu drei Meter lang und über 400 Kilogramm schwer werden, was ihn zu einem der größten Knochenfische macht. Sein massiger Körper ist von bräunlichen bis grünlichen Farbtönen bedeckt, oft mit unregelmäßigen Flecken, die ihm eine hervorragende Tarnung in seinem natürlichen Lebensraum bieten.

Der Giant Grouper lebt hauptsächlich in den warmen Gewässern des Indopazifik, von der Küste Ostafrikas bis hin zu den Korallenriffen Australiens. Er bevorzugt tiefe Riffhöhlen und Wracks, wo er geduldig auf Beute lauert.
In der Kulinarik ist der Giant Grouper wegen seines festen, schmackhaften Fleisches sehr begehrt. Besonders in der asiatischen Küche wird er geschätzt und oft in Suppen, gedämpft oder als Sashimi serviert. Trotz seiner kulinarischen Beliebtheit ist die Art durch Überfischung bedroht, weshalb nachhaltige Fangmethoden zunehmend an Bedeutung gewinnen.





MARKUS GASZ

qomo · Düsseldorf

Auf 172,5 Metern Höhe, knapp unter der Spitze des Düsseldorfer Rheinturms thront das Restaurant QOMO und bietet einen sensationellen 360° Panoramablick über die Landeshauptstadt. Auf die Teller gibt es besten japanischen Fusion-Style unter der Leitung von Chef **Markus Gasz**.

>> ZUM VIDEO <<



ALEXANDER WULF · TROYKA

STÖR

Acipenseridae



PRODUKT: Stör
LEBENSRAUM: Europa, Nordasien, Nordamerika.
GRÖßE: bis 6 Meter
HERKUNFT: Italien

Der Stör ist ein urzeitlicher Fisch, der durch seinen langgestreckten, torpedoförmigen Körper und die knöchernen Platten auf der Haut auffällt. Mit einer Länge von bis zu 6 Metern und einem Gewicht von über 1000 kg zählt er zu den größten Süßwasserfischen. Charakteristisch sind seine schnabelartige Schnauze und die Barteln, die ihm helfen, Nahrung auf dem Grund aufzuspüren.

Störe bewohnen hauptsächlich Flüsse und Küstengewässer in der nördlichen Hemisphäre, insbesondere im Schwarzen, Kaspischen und Asowschen Meer sowie in Nordamerika. Viele Arten sind anadrom, sie wandern also zum Laichen flussaufwärts. Leider sind viele Störarten durch Überfischung und Lebensraumverlust bedroht.
In der Kulinarik ist der Stör vor allem für seinen Rogen bekannt, aus dem der begehrte Kaviar gewonnen wird. Aber auch das feste, fettarme Fleisch wird geschätzt und eignet sich hervorragend zum Räuchern, Grillen oder Dünsten. Aufgrund seines luxuriösen Kaviars und der geschmacklichen Qualität ist der Stör ein wertvoller Speisefisch.





ALEXANDER WULF

TROYKA * · Erkelenz

Wenn **Alex** nicht gerade fürs Fernsehen unterwegs ist, um sich mit Tim Mälzer oder Steffen Henssler zu batteln, begeistert er, gemeinsam mit seinen Buddies Marcel und Ronny die Gäste mit der unverkennbaren Creative Russian Cuisine im TROYKA. In ihren Menüs kombinieren die Jungs Alex' Kindheitserinnerungen aus Russland mit Produkten aus der Region und erschaffen so einzigartige Kreationen.



>> ZUM VIDEO <<

BENJAMIN KRIEGEL · PINK PEPPER

IJSSELMEER ZANDER

Sander lucioperca



PRODUKT: Zander
LEBENSRAUM: Europa
GRÖßE: 3 - 4 kg
HERKUNFT: Ijsselmeer
FANGART: Hook 'n' Line

Ursprünglich stammt der Zander aus Osteuropa; inzwischen ist er aber in ganz Europa verbreitet und lebt hier in langsam fließenden Flüssen und Seen. Bei uns in Deutschland ist er beispielsweise im Elbe-, Oder- und Donaugebiet, sowie im Rhein-, Mosel- und Wesergebiet beheimatet.

Unser SEAFOODIE Zander stammt jedoch nicht aus deutschen Gefilden, sondern aus dem Ijsselmeer, dem größten See der Niederlande. Hier fahren vom Fischerdorf Urk aus täglich kleine Fischerboote hinaus und fangen den Zander mit Stellnetzen und Fallen. Eine optimale lokale nachhaltige Fischerei.
Begehrt ist der Zander wegen seines sehr feinen Geschmacks, den sein weißes, festen und fettarmes Fleisch mitbringt. Außerdem ist er nahezu grätenfrei. Schön kross auf der Haut gebraten ist der Zander ein kulinarisches Vergnügen.





BENJAMIN KRIEGEL

PINK PEPPER * · Düsseldorf

Benjamin Kriegel hat, indem er zunächst im FRITZ's FRAUZ FRANZI und später im PINK PEPPER einen Michelinstern erkochte, eindrucksvoll gezeigt, dass er zu den besten und kreativsten Köchen der Landeshauptstadt zählt. Nun bricht er auf zu neuen Ufern und wir sind gespannt, wo ihn seine Reise hinführen wird.

>> ZUM VIDEO <<



KRISTIYAN IVANOV · ROKU

JAPANISCHE DORADE

Pagrus major · Madai



PRODUKT: Madai
LEBENSRAUM: Nordwestpazifik
HERKUNFT: Japan
FANGART: Aquakultur

Die Japanische Dorade wird in Japan aufgrund ihrer lebendigen Körperfarbe und im Wortspiel zu „Medetai“ (fröhlich) auch „Madai“ genannt und ist dort seit Jahrhunderten aufgrund des unverwechselbar leichten Geschmacks ein sehr beliebter und geschätzter Fisch.

Die japanische Dorade ist das absolute Topmodell unter den Meerbrassen und eignet sich für verschiedene Zubereitungsarten. In Japan wird sie vor allem für Sashimi oder Sushi verwendet und gilt als absolute Delikatesse.
Die Dorade in Premium-Qualität wird direkt aus Tokyo importiert, wo sie aus einer erstklassigen Aquakultur stammt. Die nachhaltige Aufzucht mit speziellem Futter aus natürlichen Inhaltsstoffen sorgt für
eine besonders hohe Fleischqualität.





KRISTIYAN IVANOV

Roku · Düsseldorf

Yoshi Nagaya betreibt nicht nur zeitgleich zwei Restaurants, die jeweils mit einem Stern ausgezeichnet sind, sondern er ist auch federführend für die Kulinarik im Roku verantwortlich. Aber da er natürlich nicht in drei Restaurants gleichzeitig anrichten kann, überlässt er diese Aufgabe in diesem Jahr **Kristiyan Ivanov**, der für uns die Japansiche Dorade kreativ auf die Teller gebracht hat.

>> ZUM VIDEO <<









LARS KLAPDOHR · KLAPDOHR DELIKATESSEN & BISTRO

BRETONISCHE SEEZUNGE

Solea solea



PRODUKT: Seezunge
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Stellnetze

Die Seezunge ist ein rechtsäugiger Plattfisch und zählt zu den begehrtesten und teuersten Speisefischen der Welt. Sie wird bis zu 70 Zentimeter lang und ist sowohl im Nord- und Ostatlantik, aber auch im Mittelmeer und dem westlichen Schwarzen Meer zu Hause. Hier lebt sie küstennah, auf sandigen und weichen Böden, normalerweise in Tiefen bis 50 Metern.

In deutlich tieferen Meeresregionen von bis zu 150 Metern ist die bretonische Seezunge anzutreffen, die aufgrund der rauen äußeren Gegebenheiten der Bretagne ein besonders schmackhaftes Fleisch von wunderbarer Textur bildet. Für genussbegeisterte Kenner die einzig wahre Vertreterin ihrer Art.





LARS KLAPDOHR

Klapdohr Delikatessen & Bistro · Düsseldorf

Im Frühling 2022 eröffnete **Lars Klapdohr** gemeinsam mit seiner Frau Hannah und Geschäftspartner Manfred Zimmermann das nach ihm benannte "Klapdohr" am Belsenplatz. Und es hat nicht lange gedauert, bis man sich im kulinarisch sehr verwöhnten Oberkassel zu einem Hotspot für beste Bistroküche etabliert hat.

>> ZUM VIDEO <<



SASCHA MATIC · BLISS

PULPO

Barbue · Scophthalmus rhombus



PRODUKT: Pulpo Premium
LEBENSRAUM: Europa, Nordafrika
GRÖßE: 4+ kg
HERKUNFT: Ostatlantik

Auch in diesem Jahr haben wir wieder ein Prachtexemplar eines Pulpos erwischt, der knapp 4,3 Kilogramm auf die Waage brachte. Gefangen wurde er in den Gewässern vor der spanischen Stadt Vigo, einer Region, die zu den besten Fischgründen der Welt zählt. Denn hier, im Nordwesten Spaniens, bilden die Qualität der Nahrungskette, die Wassertemperatur und die Strömungen eine magische Kombination die perfekt für den sensiblen Premium-Oktopus ist, wodurch sein Geschmack und die Textur beispiellos sind.





SASCHA MATIC

Bliss · Essen

"Casual Fine Dining mit mediterrasian Flair.", so lautet das Motto von Chef **Sascha Matic** im Essener Restaurant Bliss. Dabei legt man Wert auf saisonale Lebensmittel aus nachhaltigem Anbau und überzeugt auch mit abwechslungsreichen vegetarischen und veganen Kreationen.

>> ZUM VIDEO <<



RUBEN BAUMGART · RUBENS

WALLER

Europäischer Wels · Silurus glanis

PRODUKT: Waller
LEBENSRAUM: Europa, Westasien
HERKUNFT: Süddeutschland

Der Waller, auch als Europäischer Wels bekannt, ist der größte Süßwasserfisch Europas und kann beeindruckende Ausmaße erreichen. Mit einer Länge von bis zu drei Metern und einem Gewicht von über 100 Kilogramm zählt er zu den Giganten der Binnengewässer. Sein langer, schlangenartiger Körper ist von dunklen, fleckigen Mustern bedeckt, die ihm eine perfekte Tarnung in trüben Gewässern bieten. Charakteristisch sind seine breiten, flachen Kopfpartien und die langen Barteln, mit denen er Beutetiere aufspürt.

Der Waller bewohnt langsam fließende Flüsse und Seen in Europa und Westasien, von der Donau bis zum Kaspischen Meer. Er bevorzugt tiefere Gewässer mit weichem Boden, wo er tagsüber in Verstecken ruht und nachts auf Jagd geht. In der Kulinarik ist der Waller vor allem wegen seines festen, fettarmen Fleisches beliebt. Besonders in Osteuropa wird er geschätzt und in verschiedenen Gerichten, wie geräuchert oder gegrillt, zubereitet. Aufgrund seiner Größe und seines Geschmackes ist er ein begehrter Fisch in der regionalen Küche.





RUBEN BAUMGART

Rubens · Düsseldorf

In seinem österreichischen Restaurant bringt Namensgeber **Ruben Baumgart** die Alpenkulinarik in der Landeshauptstadt auf ein ganz neues Level und hat sich im Handumdrehen in die Herzen der Düsseldorfer Foodjunkies gekocht.


>> ZUM VIDEO <<

LEON HOFMOCKEL · LA SOCIÉTÉ

BRETONISCHER HUMMER

Homarus gammarus



PRODUKT: Bretonischer Hummer
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Hummerkörbe

Grundsätzlich unterscheidet man zwei Arten des Hummers: den Amerikanischen Hummer und den Europäischen Hummer. Das Prachtexemplar, welches uns in diesem Jahr auf unserer **SEAFOODIE**-Tour begleitet hat, kann man auf den ersten Blick leicht als Europäer identifizieren, denn im Gegensatz zur Art aus Übersee, welche farblich in grün-schwarz-rot auftritt, ist dieser Hummer blau-schwarz-violett.

Dass es sich bei unserem Hummer um einen Bretonischen Hummer handelt, erkennt man hingegen nicht gleich auf den ersten Blick, denn das Besondere an ihm ist zunächst unter der Schale verborgen; sein Fleisch.
Wie bei vielen Tieren, die das Prädikat „bretonisch“ tragen, ist es auch beim Hummer so, dass die einzigartigen äußeren Umstände der französischen Küste dem Fleisch seinen außergewöhnlichen Geschmack verleihen. Und so schwören Kenner – und Bretonen sowieso – auf die feine und feste Struktur sowie die wunderbare Aromatik des „Homard Bleu“.





LEON HOFMOCKEL

La Société * · Köln

Das La Société zählt seit zwei Jahrzehnten zu den besten kulinarischen Adressen der Domstadt. Seit drei Jahren ist mit **Leon Hofmockel** ein Küchenchef am Start, der es perfekt versteht, kräftige Aromen in einem grenzwertigen Spiel von Säure und Würze zu balancieren.

>> ZUM VIDEO <<



DOMINIK SCHAB · 1831

ADLERFISCH

Argyrosomus regius · Umberfisch · Maigre · Meagre



PRODUKT: Adlerfisch
LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Azoren
FANGART: Hook 'n' Line

Der Adlerfisch, auch als Umberfisch oder Meeraal bekannt, ist ein beeindruckender Raubfisch, der in den Küstengewässern des Mittelmeers, des Atlantiks und des Schwarzen Meeres vorkommt. Er kann bis zu zwei Meter lang und über 50 Kilogramm schwer werden. Sein silbrig-grauer Körper, der oft mit einem schimmernden Blauton überzogen ist, und sein kräftiger Kiefer machen ihn zu einem markanten Bewohner der Meere.

Der Adlerfisch bevorzugt flache Küstengewässer, Flussmündungen und Lagunen, wo er in Gruppen jagt. Er ist ein äußerst anpassungsfähiger Fisch, der sich in unterschiedlichen Salinitätsgraden wohlfühlt, was ihm ermöglicht, auch in Brackwasser zu leben. In der Kulinarik ist der Adlerfisch wegen seines zarten, weißen Fleisches sehr geschätzt. Sein Geschmack erinnert an Seebarsch, weshalb er in der mediterranen Küche oft als Delikatesse gilt. Er wird gegrillt, gebraten oder als Ceviche zubereitet und ist besonders in südeuropäischen Ländern ein fester Bestandteil der traditionellen Küche.





DOMINIK SCHAB

1831 · Essen

Im Frühjahr 2022 hielt mit dem 1831 ein neues Fine-Dining-Konzept Einzug ins Schlosshotel Hugenpoet. Küchenchef **Dominik Schab** setzt hier seine Ideen einer ansprechenden und modernen Küche mit regionalen Einflüssen um und zählt mittlerweile zum Favoritenkreis für einen nächsten Michelinstern in Essen.


>> ZUM VIDEO <<

PIERRE BECKERLING · SCHWARZGOLD

FLUSSKREBS

Cancer astacus · Edelkrebs



PRODUKT: Europäischer Flusskrebs
LEBENSRAUM: Europa
HERKUNFT: Niederlande
FANGART: Körbe und Fallen

Der Edelkrebs oder Europäische Flusskrebs ist die größte unter den in Europa heimischen Krebsarten. Er kann bis zu 20 Zentimeter groß werden, ein Gewicht von 350 Gramm erreichen und um die 20 Jahre alt werden.
Der Edelkrebs bevorzugt sommerwarme, nährstoffreiche Gewässer, ist aber auch in Fließgewässern höherer Lagen zu finden. Was er nicht mag, sind schlammige Gewässer, denn er baut sich gerne Höhlen, beispielsweise unter Steinen oder Wurzeln.
Die Ansiedlung amerikanischer Flusskrebsarten und das damit verbundene Einschleppen der „Krebspest" hat den einheimischen Flusskrebs im letzten Jahrhundert an den Rand des Aussterbens gebracht. Zwar haben sich die Bestände wieder leicht erholt, sind aber dennoch in fast allen europäischen Ländern so extrem dezimiert, dass er in Mitteleuropa nur noch in wenigen Inselbiotopen zu finden ist.
Aufgrund des Status einer Rarität und durch seine kulinarischen Vorzüge eines zarten Fleischs und eines feinen, lieblichen und nussigen Geschmacks zählt er heute neben Hummer und Languste zu den absoluten Delikatessen unter den Krustentieren.





PIERRE BECKERLING

SchwarzGold · Dortmund

Pierre Beckerling hatte immer schon Spaß daran, Produkte zu verarbeiten, die es nicht selbstverständlich auf die Speisekarten unseres Landes schaffen. Genau dafür wurde vor einigen Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Im neu eröffneten Restaurants SchwarzGold will er an diesen Erfolg anknüpfen und sorgt bereits für ordentlich Aufsehen im Ruhrgebiet.

>> ZUM VIDEO <<



SASCHA STEMBERG · HAUS STEMBERG

ARKTISCHER SAIBLING

Salvelinus alpinus



PRODUKT: Arktischer Saibling
LEBENSRAUM: Nordatlantik
HERKUNFT: Island

Der Arktische Saibling, gezüchtet in den klaren, kühlen Gewässern Islands, ist ein Fisch von außergewöhnlicher Qualität und Nachhaltigkeit. In den isländischen Aquakulturen wächst der Saibling unter idealen Bedingungen heran, was ihm sein festes Fleisch und den reinen, unverwechselbaren Geschmack verleiht.

Islands saubere, von Gletschern gespeiste Gewässer bieten die perfekte Umgebung für die Aufzucht dieses Fisches, der nach strengen ökologischen Standards gezüchtet wird. Das zarte, leicht nussige Aroma des Saiblings macht ihn zu einer vielseitigen Delikatesse, die das ganze Jahr über verfügbar ist.
Mit dem Arktischen Saibling aus Island genießen Sie ein Produkt, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch die Reinheit und Nachhaltigkeit seiner Herkunft widerspiegelt.





SASCHA STEMBERG

Haus Stemberg * · Velbert

Das Haus Stemberg in Verantwortung von **Sascha Stemberg** und dessen Vater Walter ist seit Langem weit über die Grenzen des Bergischen Landes bekannt für seine Gastfreundschaft und beliebt für den einmaligen Stilmix aus regionalen Klassikern und modernen Kreationen.

>> ZUM VIDEO <<



MIRKO GAUL · TAKU

SCHOLLE

Pleuronectes platessa



PRODUKT: Scholle
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Nordsee
GRÖßE: bis 70 cm und 3 kg
HERKUNFT: Vendée

Die Scholle ist ein beliebter Speisefisch, der in den Meeren Europas beheimatet ist. Ihr Lebensraum erstreckt sich von der Nordsee über den Atlantik bis hin zum Mittelmeer. Sie bevorzugt flache Gewässer mit sandigem oder schlammigem Boden, wo sie sich perfekt tarnt.
Die Scholle kann eine beachtliche Körpergröße von bis zu 70 Zentimetern erreichen. Dabei variiert ihr Gewicht je nach Alter und Geschlecht. Während junge Schollen nur wenige hundert Gramm wiegen, können ausgewachsene Exemplare bis zu 3 Kilogramm auf die Waage bringen. Diese Größe und Gewicht machen sie zu einer begehrten Beute für Angler und Köche gleichermaßen.





MIRKO GAUL

taku * · Köln

Mit dem taku beherbergt das Excelsior Hotel Ernst neben der Hanse Stube ein weiteres Spitzen-Restaurant, welches bereits seit zwöf Jahren mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet ist. Verantwortlich dafür ist Chef **Mirko Gaul**, der einen kreativen Küchenstil auf Basis der französischen Küche mit Einflüssen aus Südostasien und Japan auftischt.



>> ZUM VIDEO <<

PHIL ZESSLER · SHIMA

DORADE ROYAL

Goldbrasse · Sparus aurata



PRODUKT: Dorade Royal
LEBENSRAUM: Mittelmeer, Ostatlantik
HERKUNFT: IJselmeer

Die Dorade Royal, auch als Goldbrasse bekannt, ist ein eleganter Speisefisch, der an ihrem charakteristischen goldenen Streifen zwischen den Augen und ihrer silbrig-glänzenden Schuppenpracht leicht zu erkennen ist. Mit einer Körperlänge von bis zu 70 Zentimetern und einem robusten, ovalen Körperbau ist sie ein beeindruckender Bewohner der Meere. Die Dorade Royal ist in den Küstengewässern des Mittelmeers und des östlichen Atlantiks beheimatet.

Sie bevorzugt Seegraswiesen und felsige Küstenbereiche, wo sie in kleinen Gruppen nach Krebstieren, Muscheln und anderen wirbellosen Tieren sucht. Diese Fischart ist anpassungsfähig und kann sowohl in Salzwasser als auch in Brackwasser überleben. In der Kulinarik ist die Dorade Royal sehr geschätzt. Ihr festes, weißes Fleisch ist aromatisch und besonders für seine feine Struktur bekannt. Sie wird häufig im Ganzen gegrillt oder im Ofen gebacken, was ihren delikaten Geschmack perfekt zur Geltung bringt. Die Dorade ist ein fester Bestandteil der mediterranen Küche und gilt als eine der edelsten Speisefische der Region.





PHIL ZESSLER

Shima by Ito · Köln

Nach Sterne-Stationen in Düsseldorf - u.a. bei Yoshi Nagaya - zog es Chef **Philipp Zessler** nach Köln ins Ito, wo er die letzten Jahre an der Seite von Kengo Nishimi im ITO tätig war. Nun verantowrtet er seit Anfang des Jahres das Shima by Ito, den jüngsten Neuzugang der "Lärchenhof-La Société-Ito-Familie".

>> ZUM VIDEO <<



JOHANNES LANGENSTÜCK · PULS

NORDSEE KRABBE

Crangon crangon · Porren · Granat



PRODUKT: Nordseekrabben
LEBENSRAUM: Nordsee
HERKUNFT: Nordsee
FANGART: Netz

Genau genommen ist die Nordseekrabbe gar keine Krabbe, sondern eine Garnele. Aber da sich die Benennung hierzulande manifestiert hat, wollen auch wir dabei bleiben und aus Sicht der biologischen Systematik ein Auge zu drücken.
Ursprünglich galt die aus der Nord- und Ostsee stammenden Krabbe vor allem in Norddeutschland als Delikatesse. Jedoch hat es sich mittlerweile herumgesporchen, dass die kleine Garnele nicht nur im Brötchen, als Cocktail oder auf Rührei eine gute Figur macht, sondern sich auch in der Gourmetküche einen Platz erobern kann. Denn ihr wunderbar nussig schmeckendes Fleisch ist sowohl als Nebendarsteller, aber durchaus auch als Hauptakteur auf dem Teller eine wahre Gaumenfreude.





JOHANNES LANGENSTÜCK

PULS · Köln

Die Fäden des PULS laufen bei **Johannes Langenstück** zusammen. Er ist nicht nur ein Chefkoch, der durch Erfahrung und Kreativität in der gehobenen Gastronomie zu Hause ist, sondern auch die rechte Hand von Patron und Sternekoch Daniel Gottschlich. Die Gerichte im PULS sind kreativ und puristisch modern, so wie die Nordseekrabbe auf dem SEAFOODIE-Teller.

>> ZUM VIDEO <<



SIMON NAUELS · WEINHAUS TANTE ANNA

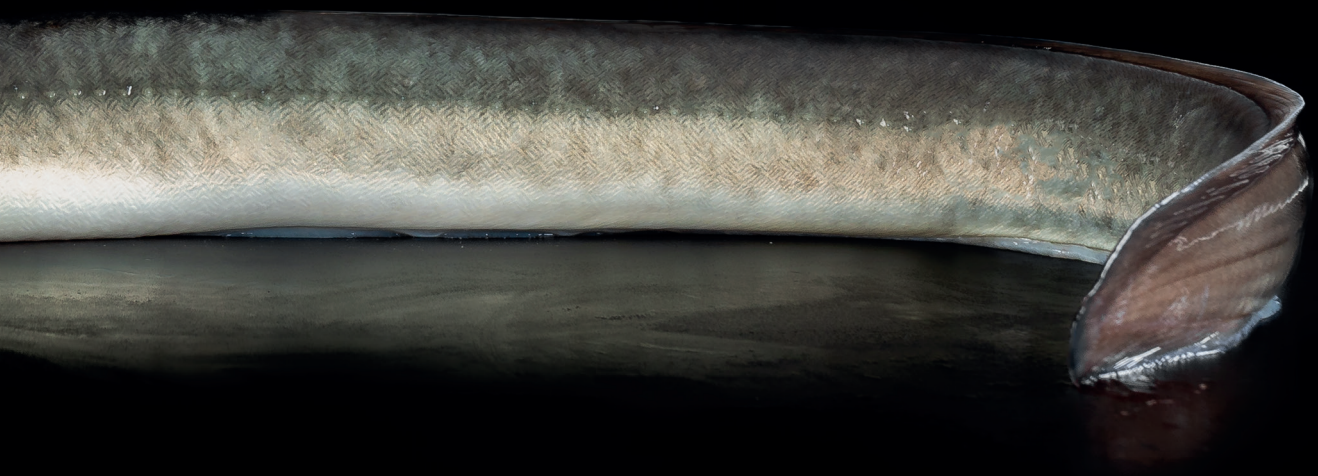
EUROPÄISCHER AAL

Anguilla anguilla



PRODUKT: Aal
LEBENSRAUM: Atlantik, Mitteleuropa
GRÖßE: bis 1 m und 5 kg
HERKUNFT: Zeeland

Der Aal ist ein faszinierender Fisch, der in vielen Gewässern weltweit vorkommt. Er ist besonders in Europa verbreitet und bewohnt Süß- und Brackwasser, wie Seen, Flüsse und Kanäle. Der Aal ist bekannt für seine einzigartige Wanderungsfähigkeit. Als Jungfisch lebt er zunächst im Süßwasser, bevor er als erwachsener Aal in den Atlantik wandert, um dort zu laichen. Die genaue Laichregion ist bis heute ein Mysterium. Der Aal kann eine beträchtliche Größe erreichen, wobei die Weibchen in der Regel größer werden als die Männchen. Die Körpergröße variiert stark, aber Aale können bis zu einem Meter lang werden und ein Gewicht von über 5 Kilogramm erreichen. Einige Exemplare können sogar noch größer sein. Aale sind nachtaktive Raubfische und ernähren sich von kleinen Fischen, Krebstieren und Insektenlarven. Die Aalpopulation ist aufgrund von Überfischung und Lebensraumverlust stark zurückgegangen. Daher steht der Schutz und die Wiederherstellung der Aalbestände im Fokus von Naturschutzmaßnahmen.





SIMON NAUELS

Weinhaus Tante Anna · Düsseldorf

Seit 2016 ist **Simon Nauels** Küchenchef im traditionsreichen Weinhaus Tante Anna in der Düsseldorfer Altstadt. Hier offeriert er seinen Gästen eine "moderne Heimatküche" auf Basis regionaler, deutscher Klassiker, die er sinnvoll und mit viel Fingerspitzengefühl mit Zutaten und Einflüssen aus aller Welt kombiniert.

>> ZUM VIDEO <<



MICHAEL REINHARDT · REINHARDT'S

BOUILLABAISSE MIX



PRODUKT: "Bouillabaisse-Mix"
LEBENSRAUM: Mittelmeer
HERKUNFT: Vendée

Die Bouillabaisse ist eine traditionelle Fischsuppe aus Marseille, die für ihre Vielfalt an Meeresfrüchten und ihr reichhaltiges Aroma bekannt ist. Ursprünglich als Arme-Leute-Essen gedacht, hat sie sich zu einer Delikatesse entwickelt. Die Basis der Bouillabaisse besteht aus einem aromatischen Sud, der mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Fenchel und Safran gewürzt wird. Traditionell werden mehrere Fischarten verwendet, darunter Seewolf, Knurrhahn, Rotbarbe und Petersfisch. Ergänzt wird die Suppe durch Muscheln, Garnelen und Langusten. Die Bouillabaisse wird klassisch mit Rouille, einer würzigen Knoblauch-Mayonnaise, und geröstetem Brot serviert. Sie ist ein kulinarisches Symbol der französischen Mittelmeerküche.


LA SELECTION
PÊCHE ARTISANALE DES PORTS VENDÉENS



MICHAEL REINHARDT

Reinhardt's Restaurant · Düsseldorf

Nach zehn Jahren auf Gut Moschenhof zog **Michael Reinhardt** Anfang 2023 mit seinem gleichnamigen Restaurant vom Düsseldorfer Stadtrand mitten ins kulinarische Epizentrum der Landeshauptstadt nach Pempelfort, wo er nun die Genießer im Szene-Stadtteil mit seiner feinen Brasserieküche verwöhnt.

>> ZUM VIDEO <<



RASMUS GAMERSCHLAG · [MOD] BY SVEN NÖTHEL

JAKOBS MUSCHEL

Pilgermuschel · Pecten jacobaeus

PRODUKT: Jakobsmuschel
HERKUNFT: Norwegen
FANGART: Handgetaucht

"Handgetauchte Jakobsmuscheln: Ein kulinarisches Erlebnis aus der Tiefe"!

Im Norden Norwegens, wo die rauen Wellen des Atlantiks auf die steilen Fjordklippen treffen und schneebedeckte Berge das Panorama dominieren, lebt Roderick Sloan, , bekannt als „The Mad Scot". Er ist ein renommierter Meeresfrüchtetaucher, der unter extremen Bedingungen handgetauchte Jakobsmuscheln aus dem Nordatlantik birgt. Diese Muscheln wachsen in kalten, klaren Gewässern, reifen langsam und entwickeln dadurch einen einzigartigen Geschmack.

Sloan taucht in eisige Tiefen, um jede Muschel von Hand zu pflücken, was Kraft, Ausdauer und ein tiefes Verständnis des Meeres erfordert. Die Muscheln, fest in Textur und subtil im Geschmack, sind ein Stück norwegischer Wildnis und werden in den besten Küchen der Welt hochgeschätzt. Wenn Sie eine handgetauchte Jakobsmuschel genießen, schmecken Sie nicht nur eine Delikatesse, sondern auch die Geschichte von harter Arbeit und Naturverbundenheit.





RASMUS GAMERSCHLAG

[mod] by Sven Nöthel · Duisburg

In diesem Jahr wollen wir besondere Leistungen würdigen und geben deshalb erstmalig einem herausragenden Auszubildenden die Chance, sich und das Gelernte zu präsentieren. Unsere Wahl fiel dabei auf **Rasmus Gamerschlag**, der seine Ausbildung im [mod] by Sven Nöthel während unserer Tour mit Bravour abgeschlossen hat. An dieser Stelle nochmals herzlichen Glückwunsch zu dieser super Leistung, lieber Rasmus! Und ganz ehrlich, so souverän wie Rasmus sich vor der Kamera gab, wundert uns das Prüfungsergebnis nicht im Geringsten und wir freuen uns über die Maßen zu sehen, dass es scheinbar doch noch junge Menschen gibt, die richtig Bock auf den Kochberuf und unsere Branche haben.

>> ZUM VIDEO <<



LUKAS SCHILD · RESTAURANT SCHORN

FLUSSHECHT

Esox lucius



PRODUKT: Flusshecht
LEBENSRAUM: Europa, Nordamerika
GRÖßE: bis 150 cm und 25 kg
HERKUNFT: IJselmeer

Der Flusshecht ist ein beeindruckender Raubfisch, der durch seine stromlinienförmige Gestalt und sein scharfes Gebiss auffällt. Er kann eine Länge von bis zu 1,50 Metern und ein Gewicht von über 25 Kilogramm erreichen. Sein langer, torpedoförmiger Körper ist mit grünlich-gelben Flecken und Streifen bedeckt, was ihm eine ausgezeichnete Tarnung in seinem Lebensraum verleiht.

Der Hecht ist in den Süßwassergewässern Europas, Nordamerikas und Teilen Asiens weit verbreitet. Er bevorzugt klare, langsam fließende oder stehende Gewässer wie Seen, Flüsse und Kanäle, wo er sich in dichter Vegetation versteckt und auf Beute lauert. Als Spitzenprädator ernährt er sich von Fischen, Amphibien und sogar kleinen Wasservögeln. In der Kulinarik ist der Flusshecht besonders wegen seines festen, mageren Fleisches beliebt, das einen milden, leicht süßlichen Geschmack hat. Er wird häufig als Hechtklößchen, gebacken oder gegrillt serviert. Besonders in der traditionellen mitteleuropäischen Küche spielt er eine bedeutende Rolle.





LUKAS SCHILD

Restaurat Schorn · Düsseldorf

Das Restaurant Schorn ist eine echte Düsseldorfer Institution. Das hohe kulinarische Niveau und die gemütliche, ungezwungene Atmosphäre sind die Visitenkarte des Hauses. Mit dem kreativen Esprit und handwerklichen Können von Küchenchef **Lukas Schild** bietet das Schorn eine kunstvolle Melange aus französischer und internationaler Küche.

>> ZUM VIDEO <<



YOSHIZUMI NAGAYA · NAGAYA

KÖNIGSKRABBE

Paralithodes camtschaticus · King Crab



PRODUKT: Königskrabbe
LEBENSRAUM: Nordeuropa, Nordpazifik
HERKUNFT: Norwegen
FANGART: Pots and Traps

Die Königskrabbe, oft auch als Kamtschatka-Krabbe bezeichnet, ist ein faszinierendes Meerestier, das vor allem in den kalten Gewässern des Nordpazifiks beheimatet ist. Ihr massiver Panzer, der einen Durchmesser von bis zu 25 cm erreichen kann, sowie die beeindruckende Spannweite ihrer Beine von bis zu 1,8 Metern machen sie zu einer imposanten Erscheinung. Königskrabben bevorzugen die Tiefen von 20 bis 200 Metern und bewohnen hauptsächlich felsige und sandige Meeresböden. Ihre geografische Verbreitung erstreckt sich von den Küsten Alaskas über die Beringsee bis hin zur russischen Halbinsel Kamtschatka. Kulinarisch hat die Königskrabbe weltweit an Bedeutung gewonnen. Ihr zartes, weißes Fleisch gilt als Delikatesse und wird oft in luxuriösen Gerichten verwendet. Besonders geschätzt wird ihr süßlicher Geschmack und die feine Textur, die sie von anderen Krustentieren abhebt. In der gehobenen Gastronomie ist die Königskrabbe ein Highlight, das oft in Form von Grillspezialitäten oder als Bestandteil von Meeresfrüchteplatten serviert wird. Ihre nachhaltige Fischerei ist jedoch entscheidend, um die Bestände zu schützen.





YOSHIZUMI NAGAYA

Nagaya * · Düsseldorf

"Yoshi" Nagaya hat mit seinem Restaurant Nagaya in den letzten zwei Jahrzehnten die gehobene japanische Küche in Deutschland geprägt und genießt in der Szene höchstes Ansehen und einen exzellenten Ruf. Und wie in jedem Jahr hat er für den SEAFOODIE wieder einige Gerichte auf Basis japanischer Kochtechniken kreiert, die man so noch nicht gesehen hat.


>> ZUM VIDEO <<









ANTOINE RICKUM · CAFÉ DE BRETAGNE

ROCHEN

Batoidea



PRODUKT: Rochen
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Ostsee
GRÖßE: Flügel ca. 300 - 500 g
HERKUNFT: Vendée

Der Rochen ist ein bemerkenswerter Meeresbewohner, der durch seine flache, scheibenförmige Körperform und seine großen Brustflossen auffällt, die wie Flügel wirken. Diese Knorpelfische, zu denen auch Mantas und Stachelrochen gehören, bewegen sich elegant durch die Meere und bewohnen sowohl tropische als auch gemäßigte Gewässer. Rochen sind in nahezu allen Ozeanen der Welt verbreitet und bevorzugen Küstenregionen sowie das offene Meer, von flachen Lagunen bis hin zu Tiefen von über 2000 Metern. Sie ernähren sich vorwiegend von Weichtieren, Krebstieren und kleinen Fischen, die sie durch das Aufwirbeln des Sandes aufspüren.

In der Kulinarik sind Rochenflügel, das zarte Fleisch ihrer Brustflossen, besonders beliebt. Ihr Geschmack ist mild und wird oft mit dem von Jakobsmuscheln verglichen. In der französischen Küche, insbesondere in der Bretagne, ist "Rochenflügel mit Kapernbutter" ein traditionelles Gericht. Aufgrund von Überfischung und dem Beifangproblem ist jedoch ein bewusster und nachhaltiger Konsum entscheidend, um die Bestände zu schützen.





ANTOINE RICKUM

Café de Bretagne · Düsseldorf

Beim Thema Fisch und Meeresfrüchte ist das Café de Bretagne eine absolute TOP-Adresse in Düsseldorf. Für Chef **Antoine Rickum** hat Qualität oberste Priorität und so werden in der Küche ausschließlich direkt aus Frankreich importierte Hummer, Austern, Muscheln & Co. verarbeitet. Da passt der bretonische Rochen für unseren SEAFOODIE natürlich perfekt.

>> ZUM VIDEO <<



DENNY NEUMANN · WEINHOF VOOSEN

GLATTBUTT

Barbue · Scophthalmus rhombus



PRODUKT: Glattbutt
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Nord- und Ostsee
GRÖßE: bis 70 cm / bis 7 kg
HERKUNFT: Vendée

Der Lebensraum des Glattbutts erstreckt sich entlang der Küstengewässer des Nordatlantiks, von Norwegen bis hinunter nach Marokko. Außerdem findet man ihn oft in der Nähe von Seegraswiesen, da diese ihm sowohl Nahrung als auch Schutz bieten. Er zeichnet sich durch sein flaches, asymmetrisches Körperprofil aus, das ihm ermöglicht, sich perfekt dem Meeresboden anzupassen. Seine Oberseite ist von einer dunklen, bräunlichen Farbe geprägt, die ihm eine hervorragende Tarnung bietet, während seine Unterseite eine helle, fast weiße Färbung aufweist.





DANNY NEUMANN

Weinhof Voosen · Mönchengladbach

Bei dem Ausruf "Unsere Heimat, unsere Liebe" denkt man natürlich unweigerlich an Fangesänge im Stadion. Er passt aber auch zum Weinhof Voosen, denn es ist der Leitsatz, mit dem Chef **Denny Neumann** seinen Küchenstil beschreibt. Dieser steht für traditionelle und saisonale Küche mit vornehmlich regionalen Produkten. Fische und Krustentieren kommen fangfrisch aus Nordsee, Ostsee und dem europäischen Atlantik nach Mönchengladbach; so wie der wunderbare Glattbutt für den SEAFOODIE.


>> ZUM VIDEO <<

JONAS BRANDT · KIRBERG CATERING

GOLDFORELLE

Oncorhynchus mykiss



PRODUKT: Goldforelle
HERKUNFT: Eifel - Deutschland
FANGART: Aquakultur

Unsere heimische Goldforelle, nicht zu verwechseln mit dem Namensvetter in Nordamerika, ist das Ergebnis einer Kreuzung verschiedener Salmoniden, woraus dann die Farbmutation der Goldforelle entstanden ist. Diese "Goldies", wie sie unter Anglern auch gerne genannt werden, erreichen eine maximale Körperlänge von bis zu 80 Zentimetern.

Ihr Rücken ist auffallend und leuchtend gold-gelb und auf beiden Seiten verläuft ein roter Streifen.
Das Fleisch der Goldforelle ist deutlich feiner und geschmacksintensiver als beispielsweise das der Regenbogenforelle und auch der Fettgehalt übersteigt den anderer Artverwandter.
Das Prachtexemplar, welches auf unserer diesjährigen **SEAFOODIE**-Tour mit von der Partie war, stammt übrigens aus einer Zucht aus Süddeutschland.





JONAS BRANDT

Kirberg Catering · Köln

Seit mehr als 40 Jahren entwickelt das Team von Kirberg Catering kulinarische Konzepte und Inszenierungen, die eine Geschichte erzählen und erfüllt von Fingerfood bis Gourmetkreationen alle denkbaren Kundenwünsche. In diesem Jahr kocht man auch erstmals für unseren SEAFOODIE und schickt uns dafür mit Küchenchef **Jonas Brandt** die kulinarische Nummer Eins des Hauses.

>> ZUM VIDEO <<



MARIO SAITTA · G. SAITTA DELIKATESSEN & FEINKOST

HEUSCHRECKEN KREBS



PRODUKT: Heuschreckenkrebs
LEBENSRAUM: Atlantik, Mitteleuropa, Pazifik
GRÖßE: bis 30 cm
HERKUNFT: Italien

Der Heuschreckenkrebs, auch als Fangschreckenkrebs bekannt, ist ein faszinierendes Meerestier, das durch seine leuchtenden Farben und außergewöhnlichen Jagdfähigkeiten beeindruckt. Diese Krebse, die bis zu 30 cm lang werden können, besitzen spezialisierte Vorderklauen, die sie entweder als blitzschnelle Schläger oder als scharfe Speere einsetzen, um ihre Beute zu erlegen. Ihr komplexes Sehsystem, das sogar UV-Licht wahrnimmt, ist eines der ausgeklügeltsten im Tierreich. Heuschreckenkrebse bewohnen vor allem tropische und subtropische Gewässer, wobei sie in Korallenriffen, felsigen Küsten und Sandböden Unterschlupf finden. Sie sind in den warmen Ozeanen rund um Afrika, Australien und Südostasien weit verbreitet. In der Kulinarik gelten Heuschreckenkrebse, besonders in asiatischen Ländern, als Delikatesse. Ihr Fleisch ist fest und süßlich. In der thailändischen und vietnamesischen Küche werden sie oft gegrillt oder in Currys verwendet. Aufgrund ihres außergewöhnlichen Geschmacks und der aufwendigen Fangmethoden haben Heuschreckenkrebse einen hohen kulinarischen Wert, was sie in der Gourmetküche begehrt macht.





MARIO SAITTA

G. Saitta · Düsseldorf

Nach seiner Ausbildung arbeitete **Mario Saitta** einige Zeit in Sternerestaurants in Deutschland und Italien, bevor er mit seinem Vater Gaspare ein italienisches Feinkost- und Delikatessengeschäft im Düsseldorfer Stadtteil Kaiserswerth eröffnete und dort als Anlaufpunkt für Genießer und Freunde der italienischen Küche und Kultur etablierte.

>> ZUM VIDEO <<



THORSTEN BRODAL · GUTE STUBE IM PARKHOTEL HERNE

EIFELER LACHSFORELLE

Oncorhynchus Mykiss



PRODUKT: Meerforelle
GRÖSSE: bis zu 1 Meter und 18 kg
HERKUNFT: Aquakultur Eifel - Deutschland

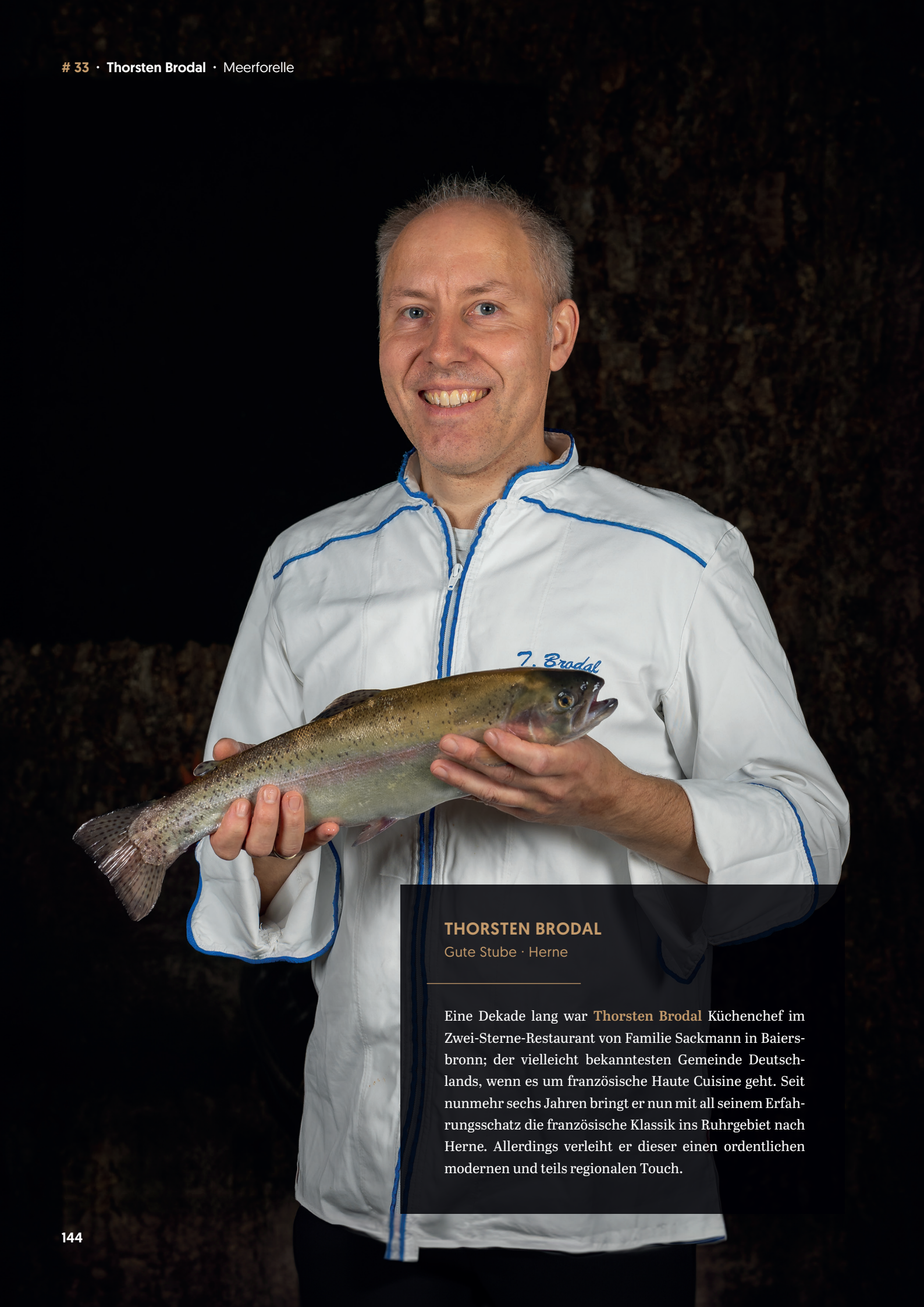
Die Eifeler Lachsforelle: Feinster Fisch aus nachhaltiger Zucht!

Die Eifeler Lachsforelle, gezüchtet in den klaren Gewässern der Eifel in Deutschland, ist ein hochwertiger Fisch, der für seinen ausgezeichneten Geschmack und seine nachhaltige Herkunft geschätzt wird. In den Aquakulturen der Eifel wächst die Lachsforelle unter idealen Bedingungen heran, was ihr zartes, rosa Fleisch und den feinen, aromatischen Geschmack auszeichnet.

Die Zucht erfolgt in den sauberen, gut überwachten Gewässern der Eifel, die für ihre Qualität und Reinheit bekannt sind. Diese Bedingungen garantieren nicht nur eine erstklassige Produktqualität, sondern auch eine umweltfreundliche Produktion, die den höchsten ökologischen Standards entspricht.

Die Eifeler Lachsforelle ist eine Delikatesse, die durch ihre frische, reine Herkunft und ihren milden, dennoch intensiven Geschmack überzeugt – ein Genuss, der die Naturverbundenheit der Eifel in sich trägt.





THORSTEN BRODAL

Gute Stube · Herne

Eine Dekade lang war **Thorsten Brodal** Küchenchef im Zwei-Sterne-Restaurant von Familie Sackmann in Baiersbronn; der vielleicht bekanntesten Gemeinde Deutschlands, wenn es um französische Haute Cuisine geht. Seit nunmehr sechs Jahren bringt er nun mit all seinem Erfahrungsschatz die französische Klassik ins Ruhrgebiet nach Herne. Allerdings verleiht er dieser einen ordentlichen modernen und teils regionalen Touch.

>> ZUM VIDEO <<



TORBEN SCHUSTER · GUT LÄRCHENHOF

GAMBERO ROSSO

Aristaeomorpha foliacea



PRODUKT: Gambero Rosso
LEBENSRAUM: Mittelmeer, Ost- und Westatlantik
HERKUNFT: Italien

Die Rote Riesengarnele kommt in allen Weltmeeren der gemäßigten und tropischen Zone vor. In unseren Breiten wird sie vornehmlich im Mittelmeerraum und um die Apenninhalbinsel gefischt, wo sie hauptsächlich die eiskalten Gewässer in Tiefen von 500 bis 800 Metern bevorzugt.
Durchschnittlcih werden die Garnelen 15 Zentimeter lang, die größten Weibchen bringen es aber auch schonmal auf eine Gesamtlänge von 23 Zentimetern. Die Gambero Rosso wird nachhaltig gefischt und unverzüglich auf dem Fischerboot gefroren, um den einzigartigen, süßlichen und kräftigen Geschmack mit angenehmen Biss zu konservieren.





TORBEN SCHUSTER

Gut Lärchenhof * · Pulheim

Das Gut Lärchenhof zählt nach Rechnung diverser Rankings zur Top Ten der besten Restaurants in ganz Nordrhein-Westfalen. Verantwortlich für die Kulinarik ist der von renommierten Restaurantführern mehrfach ausgezeichnete Küchenchef **Torben Schuster**, der hier stilsicher die französische Haute Cuisine auf den Teller bringt.





HANNES RADECK · SUPPER CLUB YOURFOOD

IRISH MÓR AUSTER



PRODUKT: Irish Mór Auster
LEBENSRAUM: Großbritanien
HERKUNFT: Irland

Die Irish Mor Auster ist eine der begehrtesten Austernarten, die sich durch ihre besonders große und fleischige Schale auszeichnet. Diese Auster hat eine leicht ovale Form und eine raue, unregelmäßige Schalenstruktur. Das Innere birgt ein zartes, salziges Fleisch mit einem milden, leicht nussigen Geschmack und einer festen Textur. Irish Mor Austern werden vor allem an der rauen Westküste Irlands in den kalten, sauberen Atlantikgewässern gezüchtet. Hier wachsen sie unter optimalen Bedingungen heran, was zu ihrer hervorragenden Qualität beiträgt. Die Zucht erfolgt in flachen, geschützten Buchten, wo sie in speziellen Netzen heranreifen. Diese Austern benötigen etwa drei Jahre, um ihre perfekte Größe und ihren charakteristischen Geschmack zu erreichen.


MÓR
IRISH MÓR OYSTER
LIMITED SELECTION



HANNES RADECK

Supper Club YourFood · Köln

Hannes Radeck zählt zu den besten Pâtissiers der Rgion, was er auch in diesem Jahr für den SEAFOODIE eindrucksvoll unter Beweis stellt, denn ein Produkt wie die Irishi Mór Auster findet man selbst bei den kreativsten Dessert-Künstlern des Landes ziemlich selten zum Abschluss eines Menüs auf dem Teller.



>> ZUM VIDEO <<

PHILIPP LANGE · THE COURT

WEISSER HEILBUTT

Hippoglossus hippoglossus



PRODUKT: Weißer Heilbutt
LEBENSRAUM: Nordostatlantik
GRÖßE: bis 3 Meter
HERKUNFT: Island

Der Weiße Heilbutt kommt im Nordatlantik vor und ist mit bis zu 300 cm Körperlänge und bis zu 400 kg Gewicht die größte Art der Plattfische. Ein Heilbutt kann bis zu 50 Jahre alt werden.
Im Nordatlantik wird ein nicht näher verwandter, aber ebenfalls recht groß werdender rechtsäugiger Plattfisch irreführend als Schwarzer Heilbutt bezeichnet.
Heilbutte haben typischerweise beide Augen auf der rechten Kopfseite, sind also rechtsäugige Plattfische.
Wie alle Plattfische leben Heilbutte auf dem Meeresboden bis in Wassertiefen von 1500 Metern, zeitweilig aber auch pelagisch. Die Tiere fressen Krebse, Fische und Tintenfische.





PHILIPP LANGE

The Court · Düsseldorf

Anfang des Jahres verschlug es **Philipp Lange** in die Düsseldorfer Altstadt, wo er nun den Posten des Küchenchefs im The Court bekleidet. Dort entwickelt er das kulinarische Konzept des Hauses weiter und setzt dabei, wie man es von ihm gewohnt ist, vor allem auf Einflüsse aus Asien und Polynesien.

>> ZUM VIDEO <<



PHILIPP DIERGARDT · DIERGARDTS "KÜHLER GRUND"

LANGUSTE

Palinurus elephas



PRODUKT: Languste
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Körbe und Fallen

Neben dem Hummer zählt die Languste zur Champions League der Krustentiere. Im Gegensatz zu ihrem Artverwandten besitzt die Languste allerdings keine Scheren, weshalb es kulinarisch vor allem um den fleischigen Schwanz der Languste geht.
Langusten, die auch Ritterkrebse genannt werden, können eine maximale Körperlänge von bis zu 50 Zentimetern und ein Gewicht von bis zu sechs Kilogramm erreichen. Bei der Körperlänge werden die beiden langen Antennen am Kopfende der Languste, welche ihr zur Orientierung, sowie der Abschreckung ihrer Feinde dienen, natürlich nicht mitgerechnet.





PHILIPP DIERGARDT

Diergardt's "Kühler Grund" · Hattingen

Das mit einem Bib-Gourmand ausgezeichnete "Diergardts" blickt auf knapp 120 Jahre Familientradition zurück und genießt in der Branche einen exzellenten Ruf für seine traditionelle "Soul-Food-Küche". Verantwortlich dafür ist **Philipp Diergart**, der hier mittlerweile in dritter Generation am Werk ist.

>> ZUM VIDEO <<







IBRAHIM ABDUL LATIF · VILLA D1

WOLFSBARSCH

Dicentrarchus labrax · Loup · Branzino



PRODUKT: Wolfsbarsch
LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer, Schwarzes Meer
HERKUNFT: Kroatien
FANGART: Aquakultur / Ike Jime

Der Wolfsbarsch, bei uns in Deutschland auch gerne *Loup de mer* genannt, ist häufig auf den Speisekarten der guten Restaurants zu finden, denn sein schneeweißes, zartes und extrem schmackhaftes Fleisch erfreut sich äußerst großer Beliebtheit.

Wie schon in den letzten Jahren legen wir auf der **SEAFOODIE**-Tour geschmacklich noch einen drauf ,denn unser Exemplar wird nicht nur unter perfekten Bedingungen gezüchtet, sondern auch nach der Ikejime Methode geschlachtet. Und wie wir alle wissen, ist diese Schlachtungsmethode nicht nur viel schonender für den Fisch als herkömmliche Methoden, sondern die Milchsäureausschüttung ins Gewebe wird durch sie hinausgezögert, wodurch der Fisch nicht nur deutlich länger frisch bleibt, sondern auch seinen Geschmack viel besser beibehält.





IBRAHIM ABDUL LATIF

Villa D1 · Ratingen

Während wir schon auf der Zielgeraden unserer SEAFOODIE-Tour unterwegs waren, eröffnete mit der “Villa D1” eine spektakuläre Location, die wir gerne noch besuchen wollten. Nicht zuletzt, weil wir Küchenchef "Ibo" schon seit vielen Jahren kennen und gespannt waren, was er für uns aus dem Ike-Jime Wolfsbarsch kreieren wird.

>> ZUM VIDEO <<



KENGO NISHIMI · ITO JAPANESE CUISINE

BALFEGÓ BLUEFIN TUNA

Thunnus thynnus · Blauflossen-Thunfisch · Roter Thun



PRODUKT: Blauflossen-Thunfisch
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Ostsee, Karibik
HERKUNFT: Spanien
FANGART: Semi-Aquakultur

Der Rote Thun, auch Großer Thun oder Blauflossen-Thunfisch genannt, ist einer der bedeutendsten Speisefische und zählt mit einer Maximalgröße von 4,5 Metern und mehr 650 Kilogramm zu den größten Knochenfischen überhaupt.
Balfego ist weltweit führend im nachhaltigen Fang dieser Gattung. Die wilden Thunfische werden mit einem Gewicht zwischen 60 und 80 kg gefangen und leben dann in eigenen Becken direkt an der Küste von L' Ametlla de Mar, 150 km südlich von Barcelona. Dort werden sie ausnahmslos mit Wildfisch gefüttert.
Dieses Zuchtverfahren hat dazu geführt, dass der Bluefin-Tuna mittlerweile nicht mehr auf der roten Liste gefährdeter Arten steht.
Wenn die Tiere ein Gewicht zwischen 100 und 200 kg erreicht haben, werden sie einzeln zum optimalen Fettzeitpunkt und nur auf Kundenbestellung aus dem Meer geholt. Jedes Tier wird einzeln und stressfrei entnommen, was eine optimale Fleischqualität garantiert, die sich insbesondere für den Rohverzehr ausgezeichnet eignet. Aus diesem Grund servieren die besten Restaurants der Welt Bluefin-Thunfisch von Balfego.
Und eines der begehrtesten Stücke dieses wunderbaren Tiers ist das Bauchfilet, welches vor allem bei japanischem Sushi und Sashimi Verwendung findet. Dabei unterscheidet man zwischen Otoro und Chutoro, wobei Ersteres aufgrund des hohen Fettgehalts praktisch im Mund schmilzt und Letzteres sowohl eine fleischige als auch eine fettige Textur mitbringt.





KENGO NISHIMI

ITO Japanese Cuisine · Köln

Im ITO präsentiert **Kengo Nishimi** seine moderne und europäisch beeinflusste Interpretation der traditionellen japanischen Küche. Sein Fokus liegt dabei ganz klar auf qualitativ hochwertigen Produkten, welche er puristisch und geradlinig in Szene setzt; immer mit Bedacht auf eine freie Entfaltung der Texturen und Aromen.

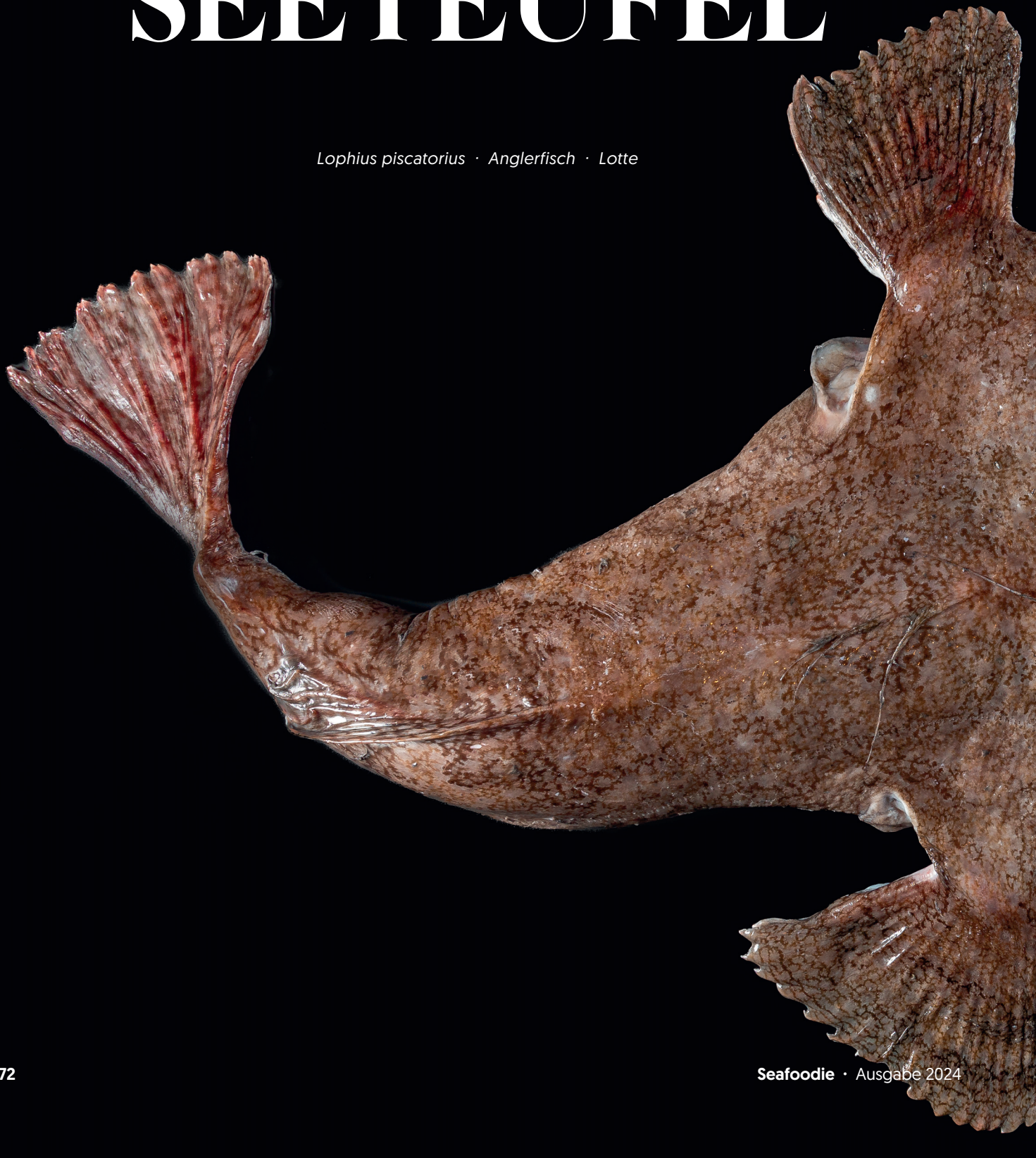
>> ZUM VIDEO <<



TIBOR WERZL & NICOLAI MENTING · FIVE

SEETEUFEL

Lophius piscatorius · Anglerfisch · Lotte



PRODUKT: Seeteufel
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Azoren, Mittelmeer
HERKUNFT: Island

Der Seeteufel trägt seinen Namen völlig zurecht, denn er zählt auf jeden Fall zu den skurrielsten Meeresbewohnern, die wir alljährlich auf unserer **SEAFOODIE**-Tour mit an Bord haben. Und wenn man ihm in die Augen oder das überdimensionale Maul schaut, kribblen einem die Nackenhaare. Außerdem sind sie mit einer maximalen Körperlänge von bis zu zwei Metern und einem Gewicht von mehr als 50 Kilogramm sehr imposant.
Der Seeteufel hält sich auf dem Meeresgrund in Tiefen von 20 bis 1000 Metern auf und liegt hier mit seiner "Angel", welche eigentlich der umfunktionierte erste Strahl der Rückenflosse ist auf der Lauer. Kommt ein Fisch dieser zu nah reißt der Seetfeul blitzschnell sein Maul auf und saugt sein Beute ein.





NICOLAI MENTING & TIBOR WERZL

FIVE · Bochum

"Pure food society", so lautet das Motto von **Nico** und **Tibor** in ihrem Bochumer Restaurant FIVE. Und mit diesem Credo bringen sie die Kombination aus ihrer Leidenschaft fürs Kochen, der Besorgung bester Zutaten, den kreativen Umgang mit Garmethoden, Techniken und Einflüssen aus den verschiedensten Kochstilen sowie die Reduktion auf das Wesentliche auf den Punkt.

>> ZUM VIDEO <<



MICHAEL SCHEIL · CHEFS & BUTCHERS

SARDINE

Sardina pilchardus

PRODUKT: Sardine
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Nordsee
HERKUNFT: Bretagne

Die Sardine (Sardina pilchardus) ist ein kleiner, silbriger Fisch, der in großen Schwärmen lebt und weltweit für seine wirtschaftliche und kulinarische Bedeutung bekannt ist. Sie erreicht eine Länge von bis zu 25 cm und zeichnet sich durch einen schlanken Körper und leuchtend silberne Flanken aus. Ihr Fleisch ist reich an Omega-3-Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen. Sardinen sind in den gemäßigten Küstengewässern des Atlantiks, des Mittelmeers und der Nordsee weit verbreitet. Sie bevorzugen kühle, nährstoffreiche Gewässer und halten sich in Tiefen bis zu 200 Metern auf. Die Sardine wandert saisonal und spielt eine zentrale Rolle im marinen Ökosystem als Nahrungsquelle für viele größere Fische und Meeresvögel. In der Kulinarik sind Sardinen wegen ihres intensiven Geschmacks und ihrer Vielseitigkeit geschätzt. Ob gegrillt, eingelegt oder konserviert – sie sind ein fester Bestandteil der mediterranen Küche. Besonders beliebt sind sie in Portugal, Spanien und Italien, wo sie oft frisch zubereitet und als traditionelle Gerichte serviert werden.





MICHAEL SCHEIL

Chefs & Butchers · Essen

Das Chefs & Butchers hat sich seit der Eröffnung vor sechs Jahren sehr schnell einen festen Platz im Kreise der besten Genussdestinationen im Ruhrgebiet erobert. Geschuldet ist dies einem kreativen und ambitionierten Küchenteam an der Seite der Chefs **Michael Scheil** und **Matthäus Brol**. Gemeinsam entführen sie den Gast auf eine geschmacksintensive kulinarische Weltreise, bei der sie größten Wert auf Spitzenqualität der Produkte legen.



>> ZUM VIDEO <<



THOMAS SCHANZ · SCHANZ. RESTAURANT.

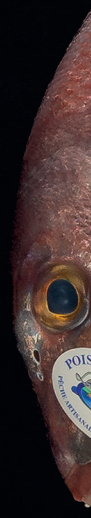
SEEHECHT & DORADE ROSÉ

PRODUKT: Bretonischer Seehecht
LEBENSRAUM: Nordost-Atlantik, Nordsee
HERKUNFT: Guilvinec, Bretagne

Der bretonische Seehecht (Merluccius merluccius) ist ein schlanker, silbrig-grauer Fisch mit langgestrecktem Körper, der bis zu 1,4 Meter lang werden kann. Er bewohnt vor allem die kühlen, tiefen Gewässer des Nordost-Atlantiks und der Nordsee, insbesondere vor den Küsten der Bretagne.Geografisch erstreckt sich sein Lebensraum von Norwegen bis zur afrikanischen Westküste. Er bevorzugt Tiefen von 30 bis 400 Metern, wo er sich von kleineren Fischen und Krebstieren ernährt.
Das weiße, zarte Fleisch des bretonische Seehechts ist vielseitig einsetzbar und wird in der französischen Küche oft gegrillt oder gedünstet serviert. Besonders beliebt ist er in der Bretagne, wo er traditionell mit Kräutern und Butter verfeinert wird.

PRODUKT: Dorade rosé
LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Vendée

Die Dorade rosé (Pagellus bogaraveo) ist ein eleganter, rosafarbener Fisch mit schlankem, ovalem Körper und charakteristischen roten Flossen. Sie kann bis zu 70 cm lang und 4 kg schwer werden. Auffällig ist der markante schwarze Fleck hinter dem Kopf. Die Dorade rosé lebt bevorzugt in Tiefen von 100 bis 500 Metern und bewohnt felsige und sandige Böden des Ostatlantiks, von Norwegen bis zur Küste Westafrikas, sowie das Mittelmeer.
In der Kulinarik ist die Dorade rosé für ihr festes, weißes Fleisch geschätzt, das mild im Geschmack ist. Besonders beliebt ist sie in der mediterranen Küche, wo sie oft im Ganzen gegrillt, gebacken oder gedünstet serviert wird. Ihr delikates Aroma harmoniert hervorragend mit frischen Kräutern, Zitronen und Olivenöl.




Produit en France
JASMIN
STURIA
JASMIN
CAVIAR
Sea Way



THOMAS SCHANZ

schanz. restaurant. *** · Piesport

Die wahren Foodies wussten es schon lange, aber seit 2022 zählt **Thomas Schanz** durch die Auszeichnung mit drei Michelin-Sternen nun auch offiziell zu den besten Köchen der Welt.
Und wir sind sehr stolz, dass Thomas auf unserer diesjährigen **SEAFOODIE**-Tour wieder dabei ist und zwei großartige Gerichte beisteuert.


>> ZUM VIDEO <<





DAS WAR SIE, UNSERE SEAFOODIE-TOUR 2024. WIR HOFFEN, EUCH EIN WENIG INSPIRIERT ZU HABEN UND WÜRDEN UNS FREUEN, WENN IHR UNS WEITERHIN BEGLEITET.

WWW.FACEBOOK.COM/ESSBERICHTE

WWW.FACEBOOK.COM/ZEELANDIAVANBELZEN

WWW.INSTAGRAM.COM/ESSBERICHTE

WWW.INSTAGRAM.COM/ZEELANDIAVANBELZEN



IMMER AUF DER JAGD NACH DEN BESTEN PRODUKTEN DER MEERE!

Auch in diesem Jahr hat es uns wieder riesig Spaß gemacht, die prächtigsten Fische und Meeresfrüchte aus aller Welt nach Nordrhein Westfalen zu holen, um zu sehen, was großartige Spitzenköche daraus zaubern und auf den Teller bringen.

Also bitte bleibt uns alle treu und empfiehlt uns weiter, denn die Geschichte über das "Gold der Meere" ist noch lange nicht zu Ende erzählt!

Euer Team von Zeelandia van Belzen



EIN GEMEINSAMES PROJEKT VON

ESSBERICHTE & ZEELANDIA VAN BELZEN

SCHUTZGEBÜHR

19,90 EUR